



## MANUAL DE INSTRUCCIONES



## FREIDORA INDUSTRIAL LH1946-LH1947-LH1950

Gracias por comprar esta Freidora Industrial LarryHouse.  
Para garantizar que el producto funcione correctamente, lea las instrucciones antes de usarlo.

# PRECAUCIÓN: LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES Y GUÁRDELO PARA FUTURAS REFERENCIAS.

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Desenchufe el cable de ALIMENTACIÓN cuando LA FREIDORA no esté en uso y antes de limpiarla.
- NO mueva ni transporte esta freidora hasta que el aceite de la freidora se haya enfriado por completo. Si lo hace, puede provocar quemaduras graves.
- No utilice esta unidad para otro uso que no sea el previsto.
- No lo use al aire libre.
- Cocine siempre sobre una superficie firme, seca y nivelada.
- La alta temperatura causará quemaduras. No se pare sobre la freidora cuando esté en funcionamiento y no toque ninguna parte de la máquina mientras esté en funcionamiento, excepto el asa de la cesta y los controles de potencia.
- No utilice la unidad con un cable o enchufe dañado, en caso de que el aparato funcione mal o se haya dañado de alguna manera.
- Mantenga a los niños y animales alejados de la freidora.
- No modifique la unidad.

Lea este manual detenidamente antes de usar para comprender el uso y la función adecuados. Se dan advertencias de seguridad, sugerencias de limpieza y recomendaciones eléctricas para reducir el riesgo de daños o lesiones.

### ¡ADVERTENCIA!

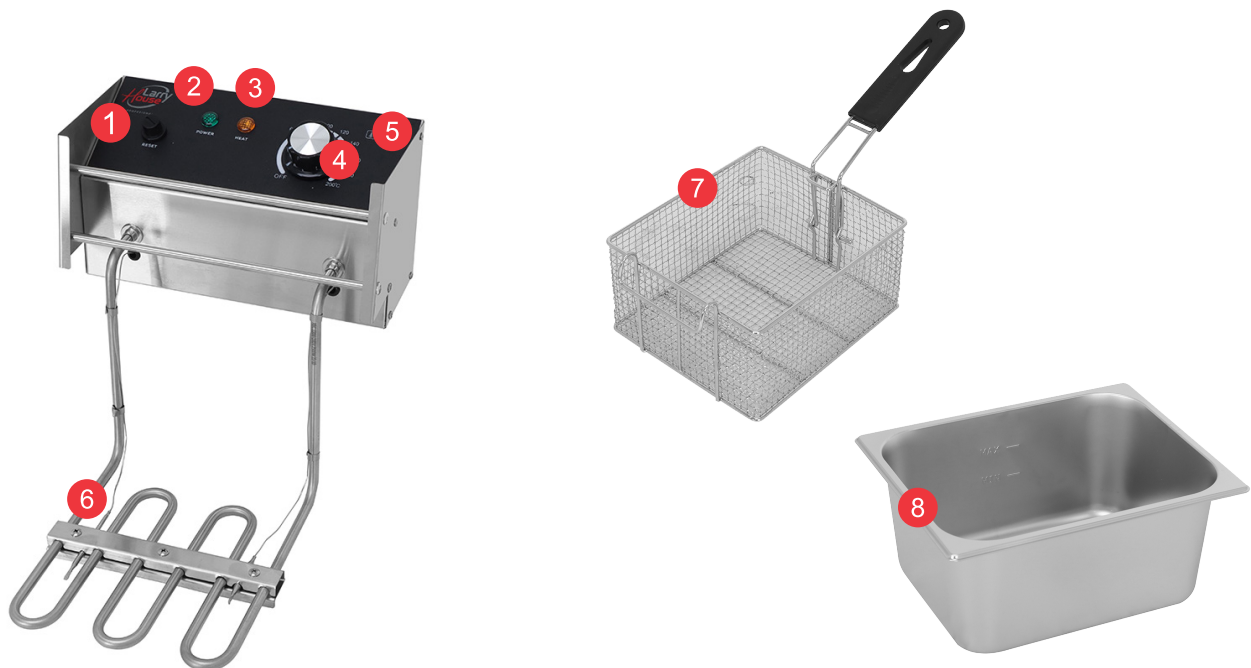
Cualquier instalación incorrecta, alteración, ajuste y/o mantenimiento inadecuado puede provocar pérdidas y lesiones en la propiedad.

Todas las reparaciones deben ser realizadas únicamente por profesionales autorizados.

Es posible que realicemos algunos ajustes en el producto real. En ese caso, el producto real puede diferir de la descripción del manual del usuario. Pero tenga en cuenta que el manual del usuario sigue siendo adecuado para el producto real.

**MANTENGA TODOS LOS LÍQUIDOS INFLAMABLES Y COMBUSTIBLES LEJOS DEL PRODUCTO.  
ESTA MÁQUINA DEBE COLOCARSE SOBRE UNA SUPERFICIE NIVELADA.**

## CARACTERÍSTICAS DE LA FREIDORA



**1. Botón de reinicio:** interruptor de seguridad de temperatura.

Observación: retire la cubierta para presionar el botón de reinicio hacia abajo.

Si la temperatura del aceite supera los 230°C.

El interruptor corta la alimentación de la unidad.



**2. Luz verde:** indicador de encendido

**3. Luz amarilla:** indicador de calor

**4. Controlador de termostato:** rango de temperatura: 50-200°C.

**5. Cuerpo de caja eléctrica.**

Se utiliza para establecer y ajustar la temperatura como se desee.

**6. Elemento calefactor de acero inoxidable.**

**7. Cesta de comida.**

**8. Contenedor de aceite de alimentos.**

**MAX.:** No llene con aceite por encima de esta marca. Porque puede causar que el aceite se desborde

**MIN.:** no opere con aceite por debajo de esta marca ya que el aceite puede sobrecalentarse y provocar un incendio.

## CÓMO OPERAR LA FREIDORA

1. Asegúrese de que la fuente de alimentación que está utilizando sea adecuada para el uso continuo de la freidora y que el voltaje sea adecuado. Se recomienda el uso de un protector contra sobretensiones o disyuntor.

2. Llene el recipiente de aceite con aceite vegetal entre los niveles mínimo y máximo, teniendo en cuenta el volumen de alimentos.

3. Asegúrese de que la perilla del regulador de temperatura esté en la posición "APAGADO" antes de enchufar la máquina en un tomacorriente. Una vez que conecte la máquina, se encenderá una "Luz de encendido" verde. Luego, gire la perilla del regulador de temperatura en el sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura deseada indicada por el puntero. Cuando se haya alcanzado la temperatura deseada, la "Luz de calor" amarilla se apagará y se encenderá, y el controlador de temperatura mantendrá la temperatura automáticamente.

4. Levante la canasta de alimentos hacia arriba y lejos de la máquina para cargar los alimentos y coloque con cuidado la canasta cargada en la máquina para evitar salpicaduras. Sacude suavemente el exceso de aceite de los alimentos cuando los retire del tanque después de freírlos.

5. La canasta para freír incluida está diseñada para contener alimentos pequeños como papas fritas y aros de cebolla. Los alimentos grandes se pueden colocar directamente en la canasta o en el tanque de aceite

6. Después de usar la freidora, gire el controlador de energía en sentido contrario a las agujas del reloj a la posición "APAGADO". Retire el enchufe de la fuente de alimentación. Espere a que el aceite se enfríe antes de drenarlo. El procedimiento es el siguiente:

7. Retire la rejilla inferior protectora con pinzas. No meta la mano en el aceite.

8. Levante suavemente la unidad de caja eléctrica desde la parte posterior de la máquina. Esto eliminará el elemento del aceite para freír. El microinterruptor en la parte inferior de la unidad de caja eléctrica cortará automáticamente la energía en caso de que el enchufe eléctrico no se retire de la fuente de alimentación. Coloque esto en un lugar limpio y seco.

9. Lave suavemente el elemento con agua y jabón. Utilice una esponja suave. Nunca use productos químicos agresivos o depuradores de metal para limpiar el elemento.

10. Lave suavemente el tanque de aceite con agua y jabón, séquelo bien.

11. Vuelva a colocar la caja eléctrica y el elemento alineándolo y asegúrese de que todo se haya secado.

12. Cubra el tanque de la freidora con la cubierta nocturna cuando la unidad no esté en uso.

13. Siempre use aceite vegetal fresco y limpie la freidora todas las noches.

### ¡ADVERTENCIAS!

Este equipo debe ser operado por cocineros o profesionales capacitados.

- No toque ninguna superficie caliente.
- No sumerja la unidad, el cable o el enchufe en líquido en ningún momento.

## DATOS TÉCNICOS

Modelo	Voltaje	Potencia	Capacidad	Dimensiones
LH1946	220-240V/50HZ	2.500W	9 Litros	280x436x310 mm
LH1947	220-240V/50HZ	2.500+2.500W	9+9 Litros	570x435x310 mm
1H1950	220-240V/50HZ	3.000+3.000W	10+10 Litros	570x470x345 mm

## LIMPIEZA

Las unidades nuevas se limpian en la fábrica para eliminar cualquier signo visible de suciedad, aceite, grasa, etc. que quede del proceso de fabricación.

Antes de cualquier preparación de alimentos, lave a fondo el aceite protector de todas las partes de la superficie y el interior del tanque con agua caliente y jabón para eliminar cualquier residuo de película y polvo o escombros. No utilice limpiadores de cloro o sulfato/sulfuro.

- Lave todos los accesorios enviados con la unidad.
- Enjuague bien la freidora y los accesorios y drene la freidora.
- Seque completamente el tanque con un paño suave y limpio.
- Cierre la válvula de drenaje.
- Llene el tanque de la freidora con manteca líquida.
- El nivel de manteca debe estar entre las líneas mínima y máxima en el tanque de la freidora.
- La manteca se expandirá cuando se caliente.
- No llene el tanque de la freidora más allá de la línea MAX.
- Agregue manteca fresca según sea necesario para mantener el nivel de aceite.

## INSTRUCCIONES BÁSICAS DE FRITURA

- Fije la temperatura deseada y deje que la manteca/aceite se caliente hasta esa temperatura.
- Freír los artículos que son del mismo tamaño para asegurar la misma cocción.
- Escurra o seque los alimentos crudos o húmedos secos para minimizar las salpicaduras cuando los coloque en el aceite caliente.
- Agregue aceite según sea necesario

## DIRECTRICES DE LA CESTA PARA FREÍR

- No llene en exceso las cestas.
- Al freír donas y buñuelos, gire el producto solo una vez durante la fritura.
- Cuando cocine patatas fritas o aros de cebolla, agite la cesta varias veces.
- Los alimentos rebozados deben colocarse con cuidado, uno por uno, en la manteca vegetal o en la canasta. Si usa la canasta, primero sumerja la canasta en la manteca para reducir la acumulación de masa en las superficies de la canasta.
- Cuando termine de freír, retire la canasta o el producto. Cuelgue la canasta en la percha trasera.

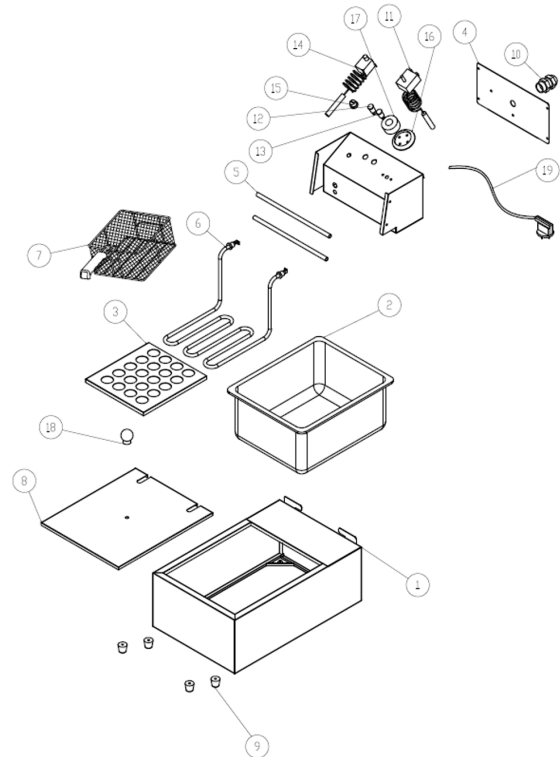
## CONSEJOS DE COCINA PARA EL USUARIO

- Aceite humeante significa que la temperatura es demasiado alta o que el aceite se ha descompuesto.
- Use un aceite diferente para los alimentos grasos que para los alimentos con sabores solubles en agua (papas, cebollas, etc.).
- Pruebe la calidad del aceite. Reemplácelo regularmente.
- Un aceite pobre no puede producir buenos alimentos.

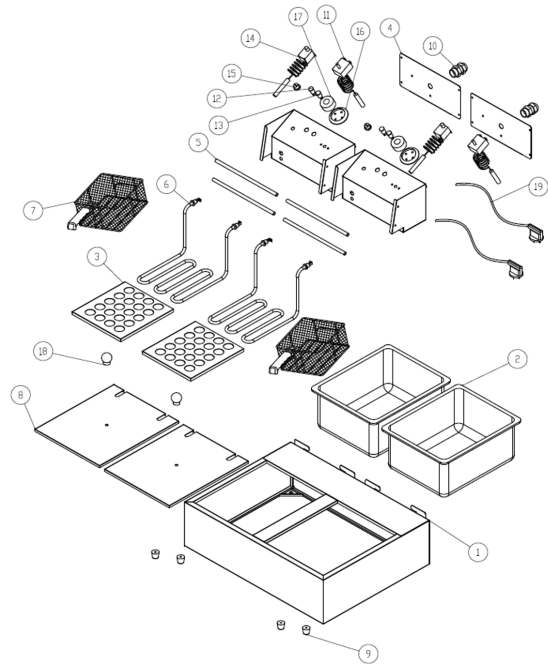
## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA
Sin calor	*El interruptor de encendido no está encendido. *Suministro de gas no abierto.
Quemador no enciende	*Suministro de gas a la unidad apagado *La válvula de gas de combinación está en la posición de “apagado o piloto” *Piloto no encendido *Termostato no ENCENDIDO
El piloto no permanecerá encendido	*La válvula de gas combinado está en la posición “APAGADO” *Gas piloto no ajustado correctamente *Suministro de gas a la unidad apagado *Mal termopiloto *Conexiones de termopila sucias en la válvula de combinación de gas o límite alto *Aire en línea de gas
Los pilotos o quemadores producen depósitos de carbón	Unidad conectada al suministro de gas incorrecto Presión no ajustada correctamente Gas piloto no ajustado correctamente Chimenea obstruida
El tanque no drena	Aceite demasiado fría. Tubería de drenaje obstruida con escombros

Nº	Item	QTY
1	Cubierta	1
2	Contenedor de aceite	1
3	Placa de acero inoxidable	1
4	Cuadro eléctrico	1
5	Tubo	1
6	Calefactor	1
7	Cesta	1
8	Cubierta de la tapa	1
9	Patas antideslizantes	4
10	Bloqueo de cable	1
11	Termostato	1
12	Indicador de calor	1
13	Indicador de encendido	1
14	Limitador de temperatura	1
15	Cubierta del limitador de temperatura	1
16	Dial del termostato	1
17	Perilla del termostato	1
18	Mango de la tapa	1
19	Cable de alimentación	1



Nº	Item	QTY
1	Cubierta	1
2	Contenedor de aceite	2
3	Placa de acero inoxidable	2
4	Cuadro eléctrico	2
5	Tubo	4
6	Calefactor	2
7	Cesta	2
8	Cubierta de la tapa	2
9	Patas antideslizantes	4
10	Bloqueo de cable	2
11	Termostato	2
12	Indicador de calor	2
13	Indicador de encendido	2
14	Limitador de temperatura	2
15	Cubierta del limitador de temperatura	2
16	Dial del termostato	2
17	Perilla del termostato	2
18	Mango de la tapa	2
19	Cable de alimentación	2



#### NOTA

Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas o sensoriales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad, los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.



#### “ELIMINACION DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS POR PARTE DE USUARIOS PARTICULARES EN LA UNIÓN EUROPEA”

Este símbolo en el producto o en su envase indica que no debe eliminarse junto con los desperdicios generales de casa. Es responsabilidad del usuario eliminar los residuos de este tipo, depositándolos en un “punto limpio” para el reciclado de residuos eléctricos y electrónicos. La recogida y el reciclado selectivos de los residuos de aparatos eléctricos en el momento de su eliminación contribuirán a conservar los recursos naturales y a garantizar el reciclado de estos residuos de forma que se proteja el medio ambiente y la salud. Para obtener más información sobre los puntos de recogida de residuos eléctricos y electrónicos para reciclado, póngase en contacto con su ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con el establecimiento en el que adquirió el producto.

Importado por: A38021770

Made in P.R.C.

Fabricado por: GFE CO., LTD

